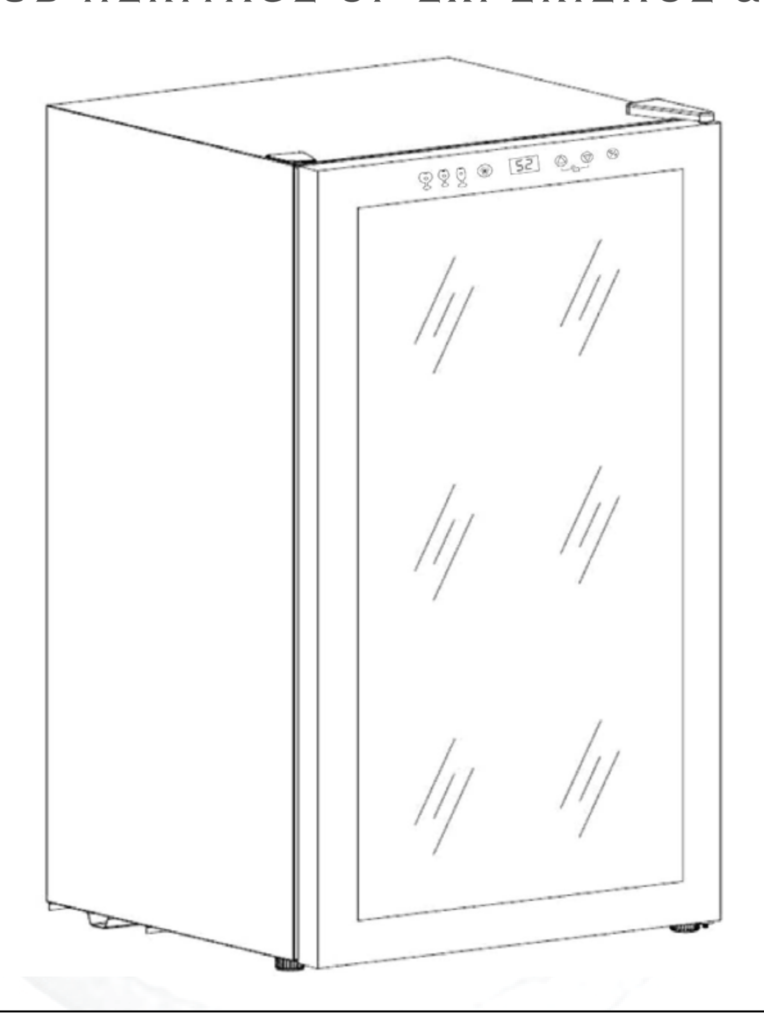
Vinotemp®

A PROUD HERITAGE OF EXPERIENCE & QUALITY



WINE CELLAR
Bodega Para Vinos
Cave de Vin

VT-34TS-SB

(34-Bottles/34-Botellas/34- bouteille)

OWNER'S MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
MANUEL DU PROPRIETAIRE



WWW.VINOTEMP.COM



Your Wine Cellar

This unit can be used for storage and/or service. The unit has a glass door and a soft interior light to elegantly display your wine.

Serving Wines

Storing wines at the proper temperature is important. To preserve them as long as possible, wine should be stored at approximately 55° Fahrenheit. However, the chart below suggests the optimal drinking temperature for the different styles of wine.

°C	°F	Wine Style
19	66	Armagnac, Brandy, Cognac
18	64	Full Bodied Red wines, Shiraz
17	62	Tawny Port
15	59	Medium Bodied Red Wines
14	57	Amontillado Sherry
13	55	Light Bodied Red Wines
12	54	Full Bodied White Wines
11	52	Medium Bodied White Wines
10	50	Rosé, Light Bodied White Wines
9	48	Vintage Sparkling
8	46	Fino Sherry
7	45	Non Vintage Sparkling

General Operating Instructions

Remove all external and internal packaging from your wine cellar. Be sure that all parts have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Upon receipt and inspection of unit, the supply cord must be replaced if it is damaged. Contact our customer service at 1-800-777-8466 or info@vinotemp.com.

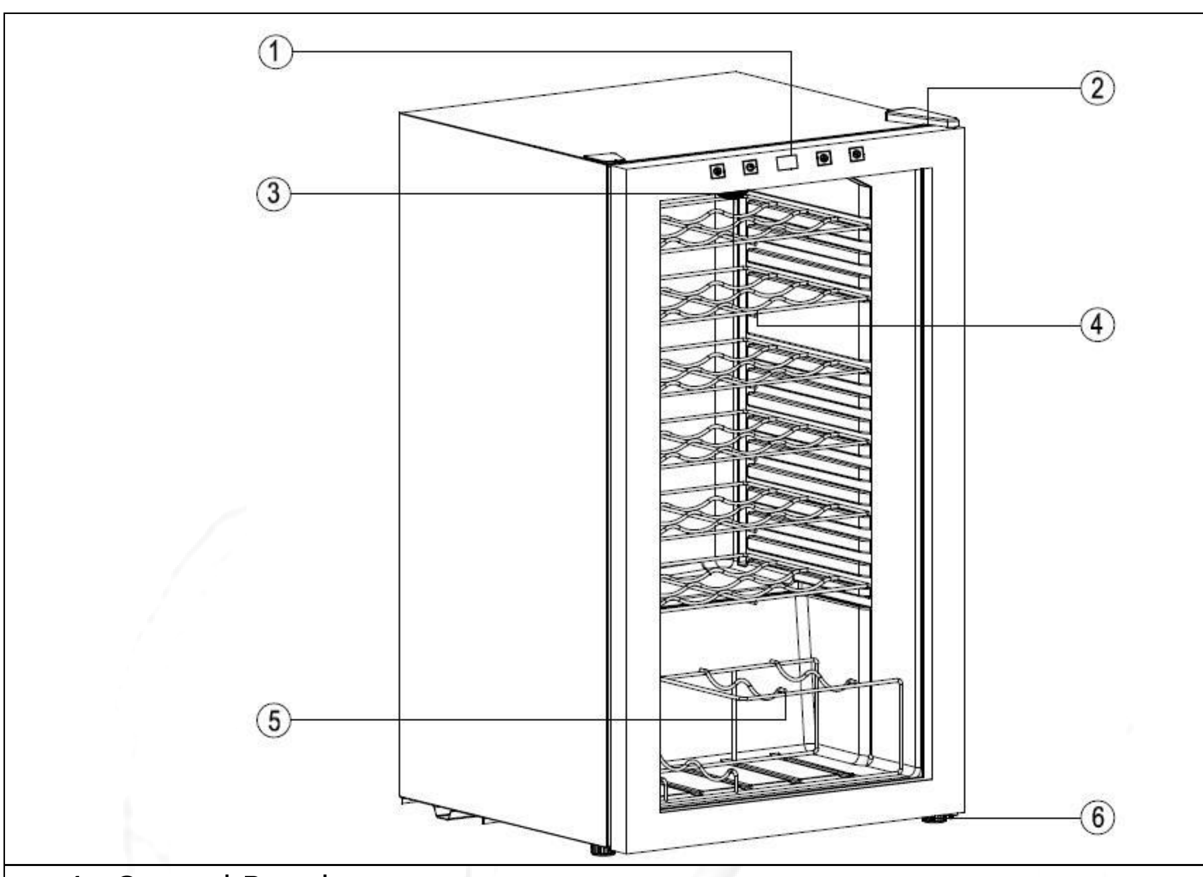
- Let the unit rest UNPLUGGED for 24 hours once you have it placed in your home.
- Please fully read the instruction manual.
- Save these instructions.

Please read and follow all safety rules and operating instructions before using.

To register your product, visit: http://www.vinotemp.com/Warranty.aspx Register your warranty within 10 days of receiving the unit. Please be sure to retain your proof of purchase.

Table of Contents

PARTS AND SPECIFICATIONS



1. Control Panel
2. Hinge Cover
3. Light
4. Standard Shelf
5. Display Shelf
6. Foot

Type	1 Temp.
Item Number	VT-34 TS-SB
Bottle Capacity	Approx. 34
Dimension	19" W x 18.5" D x 32.75" H
Weight	59 Lbs
Power Consumption	0.0858 kW.h/24h
Cooling System	R134a
Ambient Temp. Range	50～110°F
Temperature Range	39～65°F
Rated Voltage	120V
Rated Frequency	60Hz
Input Power	85W

*Note: This wine cooler is designed to store standard Bordeaux 750 ml bottles. Storing large and/or oddly shaped bottles (including champagne and sparkling wine bottles) will decrease the capacity of your wine cooler.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using an electrical appliance, basic precautions should be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and personal injury.

1. Use this appliance only as described in this manual. Other uses are not recommended and may cause fire, electric shock or injury.
2. This product is intended for indoor, household use.
3. To protect against electric shock, do not immerse unit, plug or cord in water or other liquids. Avoid locating the unit in moist areas.
4. Never allow children to operate, play with, or crawl inside the unit.
5. Unplug from the outlet when not in use, when moving from one location to another, or before cleaning.
6. To disconnect the appliance, grip the plug and pull it from the wall outlet. Never pull by the cord.
7. Do not operate the appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
8. Do not place the appliance or any of its parts near an open flame, cooking or other heating appliances.
9. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug. If the product malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner, do not use.
10. The use of attachments is not recommended and may be hazardous.
11. Do not operate if the housing is removed or damaged.
12. A loose fit plug may cause overheating and a distortion of the plug. Contact a qualified electrician to replace loose or worn outlet.
13. This appliance is designed for freestanding use only (not meant for built-in installation).
14. The wine cellar is intended for use in a controlled ambient location such that the ambient temperature does not exceed 110°F.
15. Locate the unit away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect/alter the outside color of the appliance.

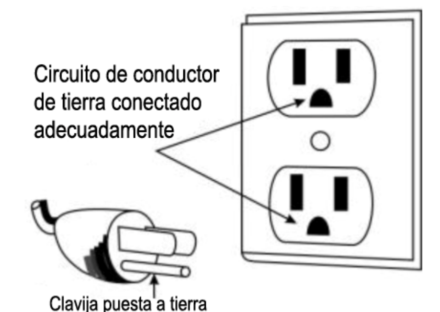
WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock or personal injury, unplug or disconnect the appliance from the power supply before servicing.

WARNING: Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cellar, take off the door and leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

CORD INSTRUCTIONS

For your protection, this unit should be properly grounded. Unit is equipped with a 3-conductor cord set that has a molded 3-prong grounding-type plug, and should be used in combination with a properly connected grounding-type outlet as shown in figure A.

It is not recommended to use this wine cellar with an extension cord or power board. Please ensure that the appliance is plugged directly into the electrical outlet.



WINE CELLAR INSTALLATION

- Remove the exterior and interior packaging before use.
- Check to be sure you have all of the parts and an owner's manual.
- Place your wine cellar on a flat, dry surface that is strong enough to support the unit when fully loaded.
- This unit is designed for free standing installation only.
- Do not place heavy objects on top of the unit.
- Unit is not designed for installation in a garage, basement, or any other location where a controlled ambient environment between 60° and 90°F cannot be maintained.
- Do not place the unit in direct sunlight or near sources of heat. Extreme hot and cold ambient temperatures may cause the unit not to perform properly or increase electrical consumption.
- Do not place the unit next to a major appliance that emits large amounts of heat, such as a dishwasher, microwave, oven, etc.
- Do not plug unit into the same outlet as a refrigerator or microwave.
- Before connecting the appliance to the power source, let it stand upright for approximately 24 hours. This will reduce the possibility of a malfunction in the cooling system from handling during transportation.
- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth before first use.
- The unit is designed for freestanding installation only. It is not designed to be installed under a counter, inside a cabinet, or in any location that does not allow the proper clearances on all sides. The top of the unit should have unlimited clearance.
- **IMPORTANT:** To function correctly, wine cellar needs a minimum of 10-12 inches clearance on each side and 6 inches clearance at the back side.

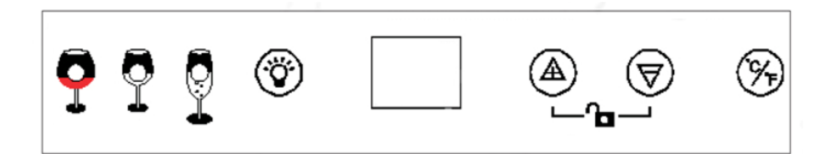
OPERATING INSTRUCTIONS

1. Gently place/slide the racks into the wine cellar.
2. Determine the best temperature setting to use.
3. Place bottles inside the cellar.
4. Plug the power cord into a standard grounded electrical outlet.
5. Limit the frequency of opening the door to conserve energy and maintain proper storage temperature.
6. Turn the interior light on and off by touching the button labeled with a light on the control panel.

Important: When using the wine cellar for the first time, allow at least 24 hours for the internal temperature to adjust properly. Make sure at least three to five bottles are in the unit.

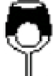
TEMPERATURE CONTROL

Your wine cellar has a touch screen control panel located on the upper part of the glass door.



Setting the temperature:
You can manually adjust the temperature inside your wine cellar. Simply press the down arrow button on the control panel to decrease the temperature and the up arrow button to increase the temperature by 1 degree increments. The temperature range for this unit is from 40°F to 65°F.
To switch the temperature display from showing Celsius and Fahrenheit, press the C/F button.

Varietal Indicator shows compatibility for different wine types.

-  Indicates a set temperature between 58-65°F for Reds
-  Indicates a set temperature between 48-57°F for Whites
-  Indicates a set temperature between 39-47°F for Sparkling

CONTROL PANEL LOCK

1. Your wine cellar is equipped with an AUTOMATIC control panel lock function. This function will prevent any unwanted changes to your temperature or power settings.
2. The lock function will activate automatically 12 seconds after the last time a button is pushed on the control panel.
3. To unlock the control panel, press and hold the down arrow button and up arrow button for three seconds, then the control panel will beep and blink, indicating the control panel is active and the settings can be changed.

Important: In order to operate efficiently, this product should be in an environment with an ambient temperature of less than 110°F.

CLEANING AND CARE

- Always unplug the wine cellar before cleaning.
- Do not use benzene, scrubbing brushes or chemical cleaners as these will damage the unit.
- Use only a mild, nonabrasive cleanser to clean the exterior of the cabinet.
- Clean the stainless steel door and handle by wiping with a warm water and baking soda solution. The solution should be about 2 tablespoons of baking soda to a quart of water.
- Wash the racks with a mild detergent solution.
- Always dry all parts with a clean dry cloth before plugging the wine cellar back into the receptacle.

MOVING YOUR WINE CELLAR

- Always unplug the wine cellar before moving.
- Always remove all bottles before moving the wine cellar.
- Securely tape down all loose items (shelves) inside your appliance.
- Tape the door shut.
- Be careful of cabinet legs to avoid damage when moving.
- Be sure the wine cellar stays in the upright position during transportation.
- Protect the outside of appliance with a blanket or similar item when moving as needed.

TROUBLESHOOTING

You can solve many common wine cellar problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before contacting Vinotemp at info@vinotemp.com.

SYMPTOM	POSSIBLE CAUSE
Door will not close properly.	• The wine cellar is not level. • The shelves are out of position. • The door was reversed and not properly installed. • The door gasket is dirty. • A bottle in the cellar is too long.
Unit does not operate—does not have power.	• Check that unit is plugged into the wall socket. • Make sure the wall socket has power. If outlet is controlled by a wall switch, make sure switch is set to on. Test wall socket functionality by testing another electrical appliance in the power socket.
Power is ON but the unit will not cool.	• Make sure there are at least 3 to 5 bottles in the unit. When using the unit for the first time, it can take up to 24 hours to reach the desired temperature. • If the room temperature is at the high end of the ambient temperature range, it may have more difficulty achieving a low internal temperature. • To achieve accurate temperature control, the unit should not be used or operated in any of the following locations: o In a sunny place, a room with poor air circulation such as a garage or near another heat-producing appliance such as a dishwasher, oven or refrigerator. o With an outlet shared with a refrigerator, as the refrigerator will drain power from the wine cellar. • Make sure the cellar has proper clearances at side and rear and is located in a well-ventilated area. • Door is not closed tightly or is being opened too frequently.
Fan is always running.	• This is simply a function of the cooling system. The lower the setting, the more the fan will run. If the room is very warm, the cellar will run more. • The unit has been designed to run continuously when operating at the lower temperatures.
Vibrations	• Check to make sure the wine cellar is level.
Frost appears in cabinet (on back).	• Either too much humidity or too low of temperature inside cellar. Unplug cellar and allow to manually defrost. Reconnect when ice has melted. If problem persists, contact the manufacturer for service instructions.
Inside light flashes.	• In some instances, this is normal. The light may flash when the automatic defrost function starts to work. • Set temperature is higher than interior temperature. Adjust temperature to resolve.

TERMS OF SALE AND WARRANTY

Vinotemp International ("Seller") and the person or entity that acquires these goods from Seller ("Purchaser") hereby fully agree to the following terms and conditions of the sale: Shipping fees are the responsibility of the Purchaser whether freight prepaid or freight collect. Seller assumes no responsibility for the goods sold to the Purchaser once the goods have left the Seller's premises, including, but not limited to, late delivery by the moving carrier, or for events caused by any difficulty carrier incurs in attempting to fit the goods into the Purchaser's place of business or residence due to the size of the goods or otherwise. Purchaser assumes all responsibility for delivery, payment of freight, access, measurement, installation, hook-up, wiring, moving and storage of the goods. The transportation of all goods is subject to the terms and conditions which the moving carrier imposes on Purchaser including, but not limited to, additional charges imposed per flight of stairs, and/or additional charges resulting from the carrier's inability to safely and/or adequately use the building elevator to lift the goods to an upper floor. Any claim for damages incurred during shipment by the carrier of the goods are insured and handled directly with the carrier and must be noted at time of delivery. Any damages due to manufacture defects will be handled directly with Vinotemp International, subject to the limited warranty.

All sales are final, and unless authorized in writing by the Seller, Purchaser may not return the goods, under any circumstance. If Purchaser refuses to accept the goods, under any circumstance, the Purchaser is liable for the return and cost of freight both ways, and if Seller does take back the goods, there will be a restocking/service fee that is 35% of the purchase price of the goods. (Product must be in original packaging). Built-to-Order products (including Cabinets, Racking, and Accessories) are non-returnable. Purchaser must notify Seller of non-conforming goods within four days of delivery, after which time all goods are deemed accepted. If an order has been placed and production has started, cancellation of your order will be a 15% charge. If Purchaser tenders payment with a check that has insufficient funds (NSF), or stops payment on a check or credit card for any reason, Purchaser agrees to pay for all costs associated with the Seller's collection or litigation of such a claim, including without limitation extra damages, court costs and attorneys' fees. Finance charges begin the date of invoice. Collection fees plus NSF fee of $50 will be added to your invoice, which you agree to promptly pay. Title to the goods does not pass until payment is received in full by Seller and Seller retains a security interest in the goods until they are paid for in full.

LIMITED WARRANTY: Seller warrants that the goods will be free of defects in materials and workmanship as follows: Furniture style (wood) wine cabinets: all cooling unit parts for a period of 5 (five) years; cabinetry and labor (uninstalled) for a period of 12 (twelve) months from date of sale. For the metal cabinet wine units: parts and labor for cooling system and cabinetry for a period of 12 (twelve) months from date of sale. Thermoelectric Units: 90 (ninety) days from the date of sale (including Wine Coolers, Beer Dispensers, Humidor, Portofino Wood Cellars, and Refrigerators). Wine-Mate Split Systems and installed products are parts only for 1 year, no labor. Other Wine-Mate Cooling Systems are 5 years parts, 1 year labor. Wine Accessories and Racking Systems are not warranted. There is no warranty on parts purchased separately. Removal and re-installation of unit is not included in warranted labor. Purchaser's exclusive remedy is limited, at Seller's option; to repair or replace defective part[s] with either new or factory reconditioned part[s]. Purchaser is responsible for shipping the unit pre-paid to designated facility and Seller will pay return shipping charges in the continental United States for items repaired under warranty within 12 (twelve) months from date of sale. Since the natural variation in texture, density, grain, color, tone and shade of wood is unavoidable; Seller does not guarantee the texture, color, tone or shade of the wood: nor does seller guarantee the colorfastness of wood or against peeling, chipping, cracking or scratching. Note: Unfinished wood is subject to warping; all wood surfaces must be sealed before placing cellar into service. Improper placement of the unit will void the warranty. By Vinotemp in writing, any third party repair facility must be pre-approved before providing parts free of charge. This limited warranty does not cover damage due to such things as accident, misuse, abuse, mishandling, neglect, acts of God, fires, earthquakes, floods, high winds, government, war, riot or labor trouble, strikes, lockouts, delay of carrier, unauthorized repair, or any other cause beyond the control of the Seller, whether similar or dissimilar to the foregoing. Seller is not responsible for any damages caused to Purchaser's property resulting from the good. This limited warranty applies only inside the Continental US. (Alaska, Puerto Rico and Hawaii are not warranted.)

For Non-New Units (Scratch & Dent/Refurbished/Floor Models), warranty for compressor units is 90 days from your dated invoice and 30 days for thermoelectric units (parts for function only, not cosmetic defects). These units are refurbished and sold as is; Purchaser assumes risks to the quality and performance of goods and assumes the costs of all necessary service or repair not covered herein.

For Element Grills (via Element Products LLC), grills have a 1 year comprehensive parts warranty on entire product. Three years limited parts warranty covering the stainless burner and a thirty day limited parts warranty on grill accessories. If grill is defective and unused plus all packaging and parts are intact, we will either replace the grill or provide service to repair the grill. Returned product must accompany all original packaging and parts and is subject to our 35% restocking fee (and freight both ways). With Wine-Mate products, if the customer calls and the product is "defective", you must obtain a letter from your qualified refrigeration technician at the customers cost, to verify that the unit was installed properly, with proper ventilation and the unit is truly malfunctioning due to manufacture defect.

Purchaser understands and acknowledges that the goods sold here are wine cellars, cigar humidors, and/or other similar units which house wine or cigars. Purchaser assumes all risk of using these units, including risk of spoilage, humidity variations, temperature variations, leaks, fire, water damage, mold, mildew, dryness and similar and any other perils that might occur. Seller is not responsible for incidental or consequential damages, and there are no warranties, expressed or implied, which extend beyond the Limited Warranty described above. The implied warranties of merchantability and of fitness for a particular purpose are hereby expressly disclaimed. Some states do not allow the exclusion of incidental or consequential damages, or a waiver of the implied warranties of fitness and/or merchantability, so the above limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. Seller disclaims any indemnification for claims of infringement of any intellectual property of protectable nature. In the event of any dispute between Seller and Purchaser arising out of or relating to these terms and conditions or to the goods sold generally, Purchaser must first file a written claim with Seller within ten days of the occurrence giving rise to the claim and wait an additional thirty days for a response before initiating any legal action. The sale and all terms are subject to California law. Any legal proceeding arising out of or relating to these terms and conditions or to the goods sold generally shall be brought solely and exclusively in the County of Los Angeles. In no event may Purchaser initiate any legal proceeding more than six months after the occurrence of the event giving rise to the dispute.

The above terms and conditions are the only ones governing this transaction and Seller makes no oral representations of any kind. These Terms and Conditions can only be modified in writing, signed by both Purchaser and Seller. 1/12



SERVICE AND IMPORTANT NOTICE

Upon receipt and inspection of unit, the supply cord must be replaced if it is damaged. Contact our customer service at 1-800-777-8466 or info@vinotemp.com.

The manufacturer has a policy of continuous improvement on its products and reserves the right to change materials and specifications without notice.

WARNING:
Please do not place the unit within reach of children.
For adult use only.

Contact **info@vinotemp.com** with any questions or visit:
www.vinotemp.com

Vinotemp®

17621 S. Susana Road
Rancho Dominguez, CA 90221
www.vinotemp.com





Índice

Su Bodega Para Vinos

Este electrodoméstico puede ser utilizado para el almacenamiento y/o servicio. La unidad tiene una puerta de vidrio y una luz interior suave que ilumina su colección de vino.

Servir Vino

El almacenamiento de vino a la temperatura adecuada es importante. Para conservar el vino por lo máximo tiempo posible, la temperatura adentro de la bodega debe ser 55 grados Fahrenheit. Sin embargo, la tabla a continuación indica la temperatura óptima para los diferentes estilos de vino.

°C	°F	Estilo de Vino
19	66	Armagnac, Brandy, Cognac
18	64	Vino Rojo Pleno de Sabor, Shiraz
17	62	Tawny Port
15	59	Vino Rojo de Sabor Mediano
14	57	Amontillado Sherry
13	55	Vino Rojo de Sabor Ligero
12	54	Vino Blanco Pleno de Sabor
11	52	Vino Blanco de Sabor Mediano
10	50	Vino Blanco de Sabor Ligero, Rosé
9	48	Vino Espumoso Añejo
8	46	Fino Sherry
7	45	Vino Espumoso, no Añejo

Instrucciones Generales de Operación

Quite cualquier embalaje exterior e interior de su bodega para vinos. Asegúrese que todas las partes han sido incluidas antes de desechar materiales de embalaje. Es posible guardar la caja y materiales de embalaje para su uso en una fecha posterior.

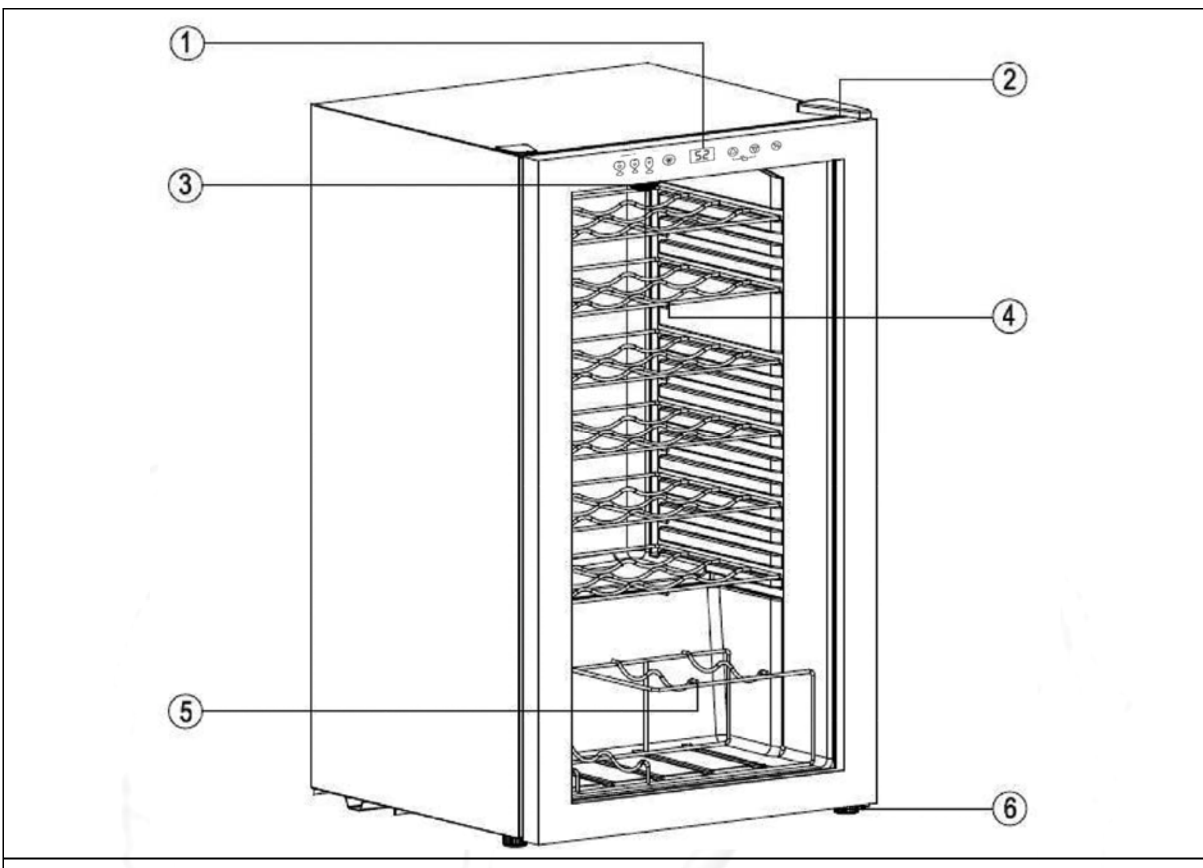
Tras la recepción e inspección de la unidad, el cable de alimentación debe ser reemplazado si es dañado. Llama a nuestro servicio al cliente al 1-800-777-8466 o por correo electrónico a info@vinotemp.com.

- Deja que el electrodoméstico queda desconectado por 24 horas en cuando haya colocado la unidad en su hogar.
- Por favor de leer completamente este manual de operación.
- Guarda estas instrucciones.

Por favor de leer y seguir todas las reglas de seguridad e instrucciones de operación antes de usar su bodega para vinos.

Para registrar su producto, visite: http://www.vinotemp.com/Warranty.aspx registrar su garantía en el plazo de 10 días de recibir la unidad. Por favor, asegúrese de conservar su comprobante de compra.

PARTES Y ESPECIFICACIONES



1. Panel de Operación
2. Cubre de Bisagra
3. Luz
4. Estante de Tamaño Común
5. Estante de Muestra
6. Pie

Tipo	1 Temp.
Numero de Producto	VT-34TS-SB
Capacidad de Botellas	Aprox. 34
Dimensión (HxWxD)	32.75” x 19” x 18.5”
Peso	59 Lbs
Consumo de Energía	0.0858 kW.h/24h
Sistema de refrigeración	R134a
Escala de Temperatura del Ambiente	50～110°F
Escala de Temperatura de Operación	39～65°F
Voltaje Nominal	120V
Frecuencia Nominal	60Hz
Entrada de Energía	85W

* Nota: Este refrigerador del vino está diseñado para almacenar botellas de 750 ml estándar de Bordeaux. Guardar las botellas grandes o en forma irregular (incluyendo botellas de champán y vino espumoso) disminuirá la capacidad de su enfriador de vino.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Siempre que se usa un electrodoméstico se debe tomar precauciones para reducir el riesgo de incendios, descarga eléctrica, y lesiones personales.

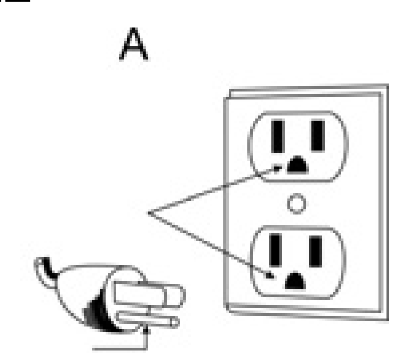
16. La bodega para vinos solamente debe ser usado de manera especificado en este manual. Usando este electrodoméstico de otra manera puede provocar incendios, descarga eléctrica o lesión personal.
17. Esta unidad es solamente para uso en el hogar.
18. Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerge la unidad, el enchufe o el cable de electricidad en agua u otros líquidos. Evita colocar la unidad en áreas húmedas.
19. Nunca deja los niños operar, jugar con o meter dentro de la unidad.
20. Desconecta el electrodoméstico de la toma de corriente cuando no está en uso, cuando está cambiando de ubicación, o antes de limpiar.
21. Obtiene el cable de electricidad por el enchufe y desconéctalo de la toma de corriente. Nunca se debe jalar del cable.
22. Nunca opera este o cualquier otro electrodoméstico en la presencia de gases explosivos y/o inflamables.
23. Nunca coloca el aparato o cualquier de sus partes cerca de una llama, electrodomésticos de cocina u otros aparatos de calefacción.
24. Nunca opera este o cualquier electrodoméstico con un cable de electricidad dañado. No utiliza el aparato si no funciona correctamente, o si se ha caído o está dañado de alguna manera.
25. El uso de accesorios no es recomendado y puede ser peligroso.
26. No opera el aparato si no lleva puesto la cubierta metálica.
27. Un enchufe flojo podrá causar un sobrecalentamiento y una deformación del enchufe. Contacta a un electricista calificado para reemplazar el tomacorriente flojo o gastado.
28. Este aparato es diseñado solamente para el uso autónomo (no es diseñado para instalación empotrado).
29. El electrodoméstico solamente es para el uso en ubicación de ambiente controlado donde la temperatura no está en exceso de 110 grados F.
30. Ubique el aparato lejos de la luz solar y fuentes de calor (estufa, calentador, radiador, etc.) La luz solar directa podrá afectar o modificar el color exterior del electrodoméstico.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesión personal, desconecte el aparato del toma de corriente antes de reparar.

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de que los niños queden atrapados: Antes de deshacerse de su bodega para vinos, quite la puerta y deje los estantes en su lugar para que los niños no se puedan atrapar dentro de la bodega.



INSTRUCCIONES DE CABLE



Para su protección, este electrodoméstico debe tener toma de tierra. El cable de electricidad del electrodoméstico es equipado con 3 hilos de conexión a tierra que lleva un recipiente de 3 ranuras, y se debe utilizar en combinado con una conexión a tierra de salida adecuada como se muestra en la Figura A.

No se recomienda el uso de este bodega para vinos con un cable de extensión. Asegura que el electrodoméstico es correctamente conectado directamente a la toma eléctrica.

INSTALACIÓN DE LA BODEGA PARA VINOS

- Quite el envoltorio del exterior e interior antes de usar.
- Sea seguro que tiene todas las partes necesarias y un manual de instrucciones.
- Ubica su bodega en una superficie plana, seco, que es suficientemente fuerte para soportar el electrodoméstico cuando está totalmente cargado.
- Este electrodoméstico es diseñado solamente para instalación independiente.
- No coloca objetos pesados sobre la unidad.
- El electrodoméstico no es diseñado para instalación en un garaje, un sótano, o cualquier otra ubicación donde un ambiente controlado de 60 grados F a 90 grados no se puede mantener.
- Busca un lugar para su bodega para vinos que protege de luz de sol directo y otras fuentes de calor. Temperaturas ambientales extremas caliente y fría puede causar que la unidad no funciona correctamente o aumenta el consumo eléctrico.
- No coloca esta unidad cerca de un electrodoméstico que emite grandes cantidades de calor, tales como un lavaplatos, microondas, horno, etc.
- No conecta la unidad en la misma toma de corriente igual que un refrigerador o microondas.
- Antes de conectar el electrodoméstico a la toma de corriente, deja que se esté vertical por 24 horas aproximadamente. Esto reduce la posibilidad que el sistema de refrigeración falle por el manejo durante transporte.
- Limpia la superficie interior con agua tibia utilizando una tela suave antes de usar la unidad por primera vez.
- La unidad es diseñado solamente para instalación libre. No es diseñado para ser instalado de bajo de una encimera, dentro de un gabinete, o en cualquier ubicación que no permite el espacio necesario por cada lado de la unidad.
- **AVISO:** Para funcionar correctamente, la bodega para vinos requiere un mínimo de 10 a 12 pulgadas de espacio por cada lado y 6 pulgadas de espacio por atrás.

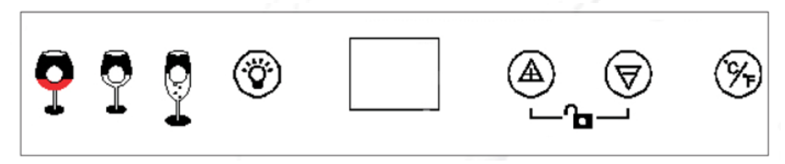
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

7. Coloca los estantes dentro de la bodega para vinos.
8. Determina la temperatura óptima para guardar su vino.
9. Coloca las botellas dentro de la bodega para vinos.
10. Conecta el cable de electricidad a una toma de tierra eléctrica estándar.
11. Limita la frecuencia de abrir la puerta para conservar energía y mantener una temperatura adecuado para guardar su vino.
12. Oprima el botón que está marcado con una luz en el panel de control para prender y apagar la luz interior.

AVISO: Cuando está usando la bodega para vinos por primera vez, deja que la temperatura interior se ajuste adecuadamente por 24 horas. Sea seguro que por lo menos hay 3 a 5 botellas dentro la unidad.

CONTROL DE TEMPERATURA

Su bodega para vinos tiene una pantalla táctil situado en la parte superior de la puerta.



Ajustando la Temperatura:
Puede ajustar la temperatura interior de su bodega de vino manualmente.
Oprima el botón que está marcado con flecha hacia abajo en el panel de control para disminuir la temperatura y oprima el botón marcado con flecha hacia arriba para aumentar la temperatura en incrementos de 1 grado F.
Para cambiar la visualización de clima de grados Celsius a grados Fahrenheit, oprima el botón marcado "C/F".

El **Indicador Varietal** muestra la compatibilidad de la configuración de temperatura para diferentes tipos de vino.

- Indica que la temperatura interior de 58 a 65 grados F es compatible para vinos rojos.
- Indica que la temperatura interior de 48 a 57 grados F es compatible para vinos blancos.
- Indica que la temperatura interior de 39 a 47 grados F es compatible para vinos espumosos.

BLOQUEAR ACCESO AL PANEL DE CONTROL

4. Su bodega para vinos es equipado con función automático de cierre de panel de control. Esta función evita cambios a la temperatura interior o la configuración de energía no deseados.
5. La función de cierre se activa automáticamente después de 12 segundos después de la última vez que se oprima un botón en el panel de control.
6. Para desbloquear el panel de control, oprima y mantenga oprimido el botón de flecha hacia arriba y el botón de flecha hacia abajo por tres segundos. El panel de control emitirá un pitido y parpadea indicando que el panel de control está desbloqueado y la configuración se puede cambiar.

Importante: Para operar de manera eficiente, este producto debe ser ubicado en un ambiente con temperatura ambiental de menos de 110 grados F.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre desconecta su bodega para vinos antes de limpiar.
- No utiliza benceno, cepillo de fregar o limpiadores químicos que podrán dañar la unidad.
- Utiliza sólo un limpiador suave, no abrasivo para limpiar el exterior del electrodoméstico.
- Limpia la puerta y manilla de acero inoxidable con agua tibia y una solución de bicarbonato de sodio. La solución debe ser de 2 cucharadas de bicarbonato de soda a un litro de agua.
- Lava los estantes con una solución de detergente suave.
- Seca todas las piezas con una toalla limpia y seca antes de conectar el electrodoméstico de nuevo a la toma de corriente.

TRANSPORTANDO SU BODEGA PARA VINOS

- Desconecta su bodega para vinos antes de transportar.
- Saca todas las botellas antes de trasladar el electrodoméstico.
- Utiliza cinta adhesiva para bien sujetar todos los artículos (estantes) dentro su electrodoméstico.
- Bien sujeta la puerta cerrada con cinta adhesiva.
- Cuidado con los pies de la unidad para evitar daños durante transportación.
- Sea seguro que la bodega para vinos queda vertical durante transporte.
- Protege el exterior del electrodoméstico con una cobija o articulo similar durante transporte.

LOCALIZACIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Puede resolver muchos problemas comunes de su bodega para vinos, posiblemente ahorrándole los costos de una llamada de servicio. Intenta las sugerencias a continuación para resolver el problema antes de contactar a Vinotemp a info@vinotemp.com.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
La puerta no se cierra bien.	• La bodega para vinos no está nivel. • Los estantes están fuera de posición. • La puerta fue invertido y mal instalado. • La junta de la puerta está sucio. • Esta muy alto una o mas botellas dentro de la bodega.
La unidad no funciona - no tiene electricidad.	• Revisa si la unidad está conectada a la toma de corriente. • Sea seguro que la toma de corriente tiene electricidad. Si es controlado con interruptor, sea seguro que esta activado.
La bodega esta prendido, pero no está enfriando.	• Sea seguro que hay entre 3 a 5 botellas dentro la unidad. Cuando se está usando por primera vez, puede tomar hasta 24 horas antes de alcanzar la temperatura elegida. • Si la temperatura ambiental esta cerca del extremo superior de temperatura ambiental, será más difícil lograr temperatura interior bajo. • Para lograr un control de la temperatura preciso, la unidad no debe ser utilizado u operado en cualquier de las ubicaciones a continuación: o En un lugar soleado, una habitación con poca circulación de aire, como un garaje o cerca de otro aparato que produce calor, como un lavavajillas, horno o refrigerador. o Con una toma de corriente compartida con un refrigerador, ya que el refrigerador tomará electricidad de la bodega para vinos. • Sea seguro que la bodega tiene espacio adecuado por los lados y por atrás, y está ubicado en área con ventilación bueno. • La puerta no está bien cerrada o se abre con demasiada frecuencia.
El ventilador siempre está funcionando.	• Simplemente es función del sistema de refrigeración. Lo más bajo la configuración de temperatura, lo más que funciona el ventilador. Si la habitación está muy caliente, el refrigerador funcionará más. • La unidad es diseñada a funcionar continuamente cuando se opera a temperaturas más bajas.
Hay vibraciones	• Sea seguro que la bodega para vinos es nivelado.
Aparecen escarchas en el posterior de la unidad.	• Hay mucho humedad o la temperatura interior es demasiado bajo. Desconecte el aparato y deje descongelarse manualmente. Conecta la unidad cuando el hielo se ha derretido. Si el problema sigue, contacta el fabricante para instrucciones de servicio.
Parpadea la luz interior.	• En unos instantes, esto es normal. La luz parpadeara cuando la descongelación automática comienza funcionar. • La configuración de temperatura es más alta que la temperatura interior. Para resolver, ajuste la temperatura.

TÉRMINOS DE LA VENTA Y LA GARANTÍA

Vinotemp International ("Vendedor") y la persona o la entidad que adquieren estas mercancías del Vendedor ("Comprador") por este medio convienen completamente las condiciones siguientes de la venta: Los honorarios del envió son la responsabilidad de las mercancías vendidas al comprador una vez que las mercancías han salido de las premisas del vendedor, incluyendo, pero no limitadas a, la última entrega por el portador móvil, o de los acontecimientos causados por ningún portador de la dificultad no incurre en intentar caber las mercancías en el lugar del comprador del negocio o de la residencia debido al tamaño de las mercancías o de otra manera. El comprador asume toda la responsabilidad de la entrega, el pago de la carga, el acceso, la medida, la instalación, la transmisión en circuito, el cableado, la mudanza y el almacenaje de las mercancías. El transporte de todas las mercancías esta conforme a las condiciones incluyendo las cuales el portador móvil impone ante comprador. Cualquier demanda para los daños contraídos durante el envió por el portador de las mercancías asegura y se maneja directamente con el portador y debe ser mencionado al tiempo de entrega. Cualquier daño debido a los defectos de la fabricación será manejado directamente con el Internacional de Vinotemp, conforme a la garantía limitada.

Todas las ventas son finales, y a menos que sean autorizadas en la escritura por el vendedor, comprador puedan no volver las mercancías, bajo cualquier circunstancia. Si el comprador rechaza aceptar las mercancías, bajo cualquier circunstancia, el comprador es obligado para la vuelta y el coste de carga ambas maneras, y si el vendedor retira las mercancías, habrá una carga de reabastecer/servicio que es los 35% del precio de compra de las mercancías. (El producto debe estar en la original que empaqueta). Los productos de la Construir-a-Orden (gabinetes incluyendo, tormento, y los accesorios) son no restituibles. El comprador debe notificar al vendedor de mercancías no conformes en el plazo de cuatro días de entrega, momento después del cual se juzgan aceptadas todas las mercancías. Si se ha puesto una orden y la producción ha comenzado, la cancelación de su orden será una carga de 15%.Si el comprador ofrece el pago con un cheque que tenga los fondos escasos (NSF), o el pago de paradas en un cheque o de la tarjeta de crédito por cualquier razón, el comprador acuerda pagar todos los costes asociados a la conexión o al pleito del vendedor de tal demanda, incluyendo sin daños de la limitación, costes de corte y los honorarios adicionales de los abogados. Las cargas de las fianzas comienzan la fecha de facturación. Los honorarios de colección mas el honorario del NSF de $50 serán agregados a su factura, que usted conviene puntualmente la paga. El título a las mercancías no pasa hasta que el pago sea recibido por completo por el Vendedor y el Vendedor conserva un interés de seguridad en las mercancías hasta que sean pagados para por completo.

GARANTIA LIMITADA: El vendedor justifica que las mercancías serán libres de defectos en materiales y habilidad de la siguiente manera; Unidades de estilo de mueble (de madera) para vino: las partes del sistema de refrigeración tienen un periodo de 5 (cinco) años; ebanistería y trabajo (sin instalación) por un periodo de 12 (doce) meses desde la fecha de venta. Para los enfriadores de vino hechos de metal y unidades similares basado en un compresor para hielo, vino y bebidas: las partes y trabajo para el sistema de enfriar y ebanistería tienen un periodo de 12 (doce) meses desde la fecha de venta. Unidades termoeléctricas: 90 (noventa) días desde la fecha de venta. (Esto incluye Refrigeradores de Vino, Dispensadores de Cerveza, Humedecedor, Portofinos de Madera y Refrigeradores). Sistemas de refrigeración divididas de Wine-Mate y productos instalados es partes solamente por 1 año, no trabajo. Otros sistemas de refrigeración de Wine-Mate son partes por 5 años, 1 año trabajo. Accesorios de Vino y Sistemas de Estantes no llevan garantía. Partes compradas por separado no llevan garantía. El transporte y reinstalación de la unidad no son incluidas en el trabajo garantizado. El remedio exclusivo del Comprador es limitado, en la opción del Vendedor; reparar o reemplazar la parte(s) defectuosa con nuevas o con partes reacondicionadas. Comprador es responsable de enviar la unidad pagada por adelantado a la facilidad y el Vendedor pagará el envío de regreso en el EEUU continental para artículos reparados bajo la garantía dentro de 12 (doce) meses de la fecha de venta. Dado que la variación natural en la textura, densidad, grano, color, tono y color de madera es inevitable; vendedor no garantiza la textura, el color, el tono o color de la madera: Vendedor no garantiza la solidez del color de madera o en contra de pelar, picar, grietas o arañazos. Nota: madera natural es sujeta a la deformación, todas las superficies de madera deben ser sellados antes de utilizar la bodega. La colocación impropia de la unidad vencerá la garantía. Por Vinotemp en escrito, cualquier facilidad de reparación de tercero deber ser pre aprobada antes de proporcionar las partes libre de la carga. Esta garantía limitada no cubre daños debido a tales cosas como accidente, uso erróneo, el abuso, mal trato, actos de Dios, los fuegos, los terremotos, las inundaciones, vientos altos, el gobierno, la Guerra, problemas de disturbio del trabajo, huelgas, los cierres patronales, la demora de portador, de reparación de autorizada, ni de cualquier otra causa más allá del control del Vendedor, si semejante no diferente al precedente. El Vendedor no es responsable de ningún daño causado a la propiedad del Comprador resulta de la mercancía. Esta garantía limitada aplica solo dentro del EEUU Continental. (Alaska, Puerto Rico, y Hawái no son garantizados).

Para unidades no-nuevos (Scratch & Dent/remodelado/Modelos de Piso, la garantía para unidades de compresor es 90 días de la fecha de factura y 30 días para unidades termoeléctricas (partes para funcionamiento solamente, no defectos cosméticos). Estas unidades son remodeladas y vendidas como son; Comprador asume los riesgos a la calidad y el rendimiento de las mercancías y asume los costos de todo servicio necesario o reparaciones no cubiertas en este documento.

Parrillas Element (por Element Products LLC) tienen garantía completa de 1 año de partes para el producto completo. Garantía limitada de tres años cubriendo el quemador de acero inoxidable y una garantía limitada de partes para treinta días para accessorios de parrilla. Si la parilla es defectuosa y no usada mas todo el envase y partes están intactos, nosotros reemplazamos la parrilla o proporcionamos servicio para reparar la parrilla. El producto regresado debe acompañar todo el envase original y partes y es susceptible a nuestro 35% de reabastecer (y el flete ambos maneras). Con productos de Wine-Mate, si el cliente llama y el producto es "defectuoso", debe obtener una carta de su técnico calificado de refrigeración al costo del cliente, para verificar que la unidad fue instalada apropiadamente, con ventilación apropiada y la unidad falla sinceramente debido a defecto de fabricación.

El comprador comprende y reconoce que los bienes vendidos aquí son refrigeradores de vino, humedecedores de puro, y/o otras unidades semejantes que son para vino o puros. El comprador asume todo el riesgo de utilizar estas unidades, inclusive riesgo de putrefacción, variaciones de humedad, variaciones de temperatura, las filtraciones, el fuego, daño de agua, el molde, el moho, la sequedad y semejante y cualquier otros peligros que quizás ocurran. El vendedor no es responsable de daños casuales ni consecuentes, y no hay garantías, expresado o implícito, que extiende más allá de la Garantía Limitada describió arriba. Las garantías implicadas de comercialización y de la aptitud para un propósito particular expreso se niegan por este medio. Algunos estados no permiten la exclusión de daños casuales ni consecuentes, ni de una renuncia de las garantías implícitas de la salud y/o comercialización, así que las limitaciones antes mencionadas no le pueden aplicar. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de estado a estado. Vendedor rechaza cualquier indemnización por demandas de infracción de propiedad intelectual de clasificación protegible. En caso de cualquier disputa entre Vendedor y Comprador que surgen fuera de o relacionan a estos términos y condiciones o a los bienes vendidos generalmente, el Comprador debe archivar primero un reclamo por escrito al Vendedor dentro de diez días de la ocurrencia que ocasiona el reclamo y esperar adicional treinta días para una respuesta antes de iniciar cualquier acción legal. La venta y todos los términos son susceptibles a la ley de California. Algún acto legal que surge fuera de o relaciona a estos términos y condiciones o a los bienes vendidos será traído generalmente únicamente y exclusivamente en el Condado de Los Ángeles. En ningún acontecimiento puede el Comprador iniciar algún acto legal más de seis meses después de la ocurrencia del acontecimiento que ocasiona la disputa.

Los términos y condiciones antes mencionados son los únicos unos que gobiernan esta transacción y el Vendedor no hace representaciones orales de cualquier tipo. Estos términos y condiciones sólo pueden ser modificados por escrito, firmado por tanto Comprador como Vendedor. 11/11

SERVICIO Y ANUNCIO IMPORTANTE

Al tiempo de recibir e inspeccionar el electrodoméstico, el cable eléctrico debe ser reemplazado si está dañado. Contacta nuestro departamento de atención al cliente, llame a 1-800-777-8466 o por correo electrónico al info@vinotemp.com.

El fabricante tiene una política de seguir mejorando sus productos continuamente y reserva el derecho de cambiar materiales y especificaciones sin notificación.

AVISO:

Favor de no colocar el electrodoméstico al alcance de niños.
Solo para adultos.

Contacte **info@vinotemp.com** con preguntas o visita:
www.vinotemp.com



17621 S. Susana Road
Rancho Dominguez, CA 90221
www.vinotemp.com





Table des métiers

Votre Cave de Vin

Cette unité peut être utilisée pour le service de et/ou d'emmagasinage. L'unité dispose d'une porte vitrée et une douce lumière intérieure à élégamment votre vin.

Servir Vins

Pour emmagasiner des vins à la température correcte sont importants. Pour les conserver arrière de l'avion, le vin devrait être emmagasiné à approximativement 13°C. Toutefois, le graphique au dessous de suggère la température buvant optimale pour les styles différents de vin.

°C	°F	Style de vin
19	66	Armagnac, Brandy, le Cognac
18	64	Les vins rouges pleins de Bodies, Shiraz
17	62	Port fauve
15	59	Les Vins rouges moyens de Bodies
14	57	Amontillado Sherry
13	55	Allumer les Vins rouges de Bodied
12	54	Les Vins blancs pleins de Bodied
11	52	Les Vins blancs moyens de Bodied
10	50	Rosé, Allumer les Vins blancs de Bodied
9	48	Le millésime Etincelle
8	46	Fino Sherry
7	45	Non-D'époque Etinceler

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES d'EXPLOITATION

Enlever tout emballage externe et interne de votre cave de vin. Etre sûr que toutes les parties ont été incluses avant de rejeter n'importe quels matériels d'emballage. Vous pouvez vouloir garder la boîte et emballer matériels pour l'usage à une date ultérieure.

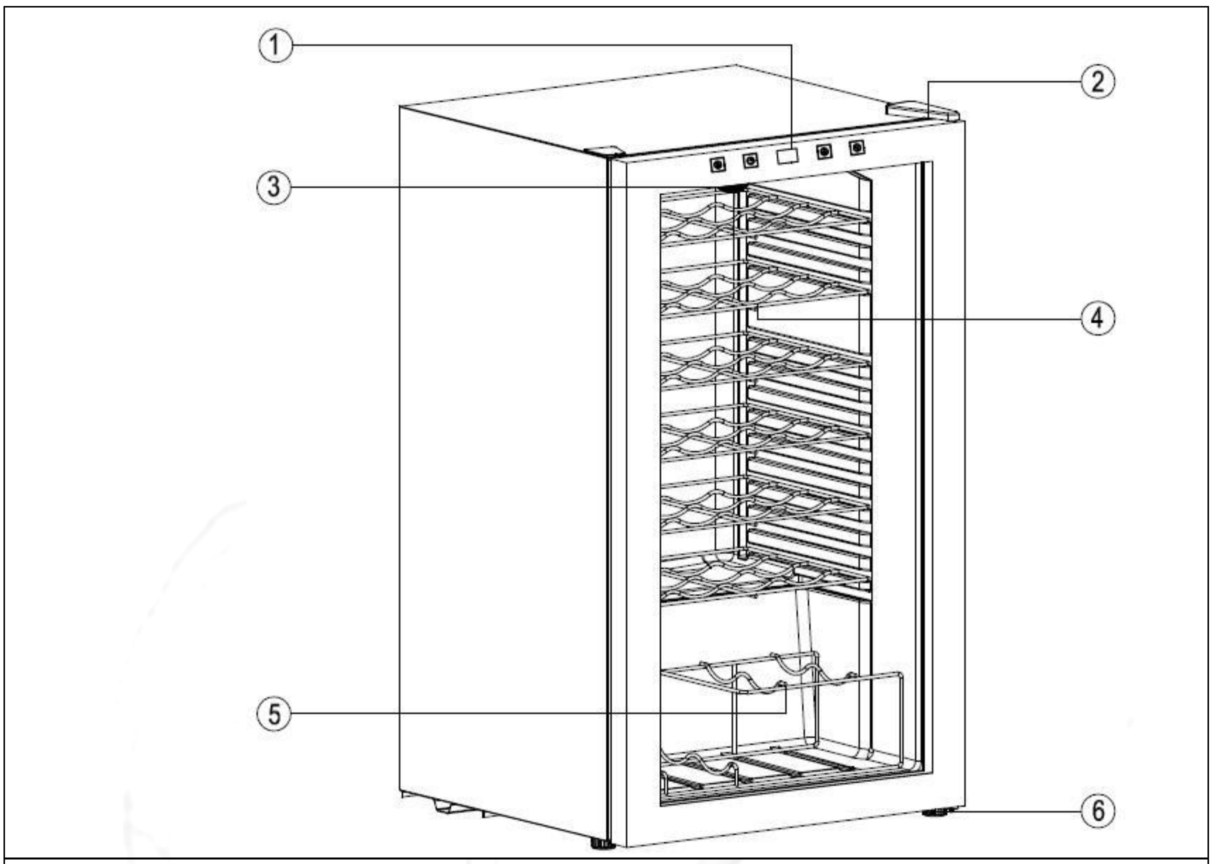
Sur le reçu et l'inspection d'unité, la corde de provision doit être remplacée s'il est endommagé. Contacter notre service clientèle à 1-800-777-8466 ou info@vinotemp.com.

- Laisser le repos d'unité DEBRANCHE pour 24 heures une fois vous avez l'a placé dans votre maison.
- Plaire entièrement lire le manuel d'utilisation.
- Epargner ces instructions.

S'il vous plaît lire et suivre toutes les mesures de sécurité et les instructions opérantes avant d'utiliser.

Pour enregistrer votre produit, visitez : http://www.vinotemp.com/Warranty.aspx enregistrer votre garantie dans les 10 jours suivant la réception de l'appareil. S'il vous plaît n'oubliez pas de conserver votre preuve d'achat.

PIECES ET CARACTERISTIQUES



1. Panneau de Configuration
2. Charnière Couvertures
3. La Lumière
4. Etagères standards
5. Présentoir
6. A Pied

Tapez	1 Temp.
Numéro de L'article	VT-34 TS-SB
Capacité de la Bouteille	Approxime. 34
Dimensions (HxLxP)	838.2mm×482.16mm×490.22mm
Poids	26.76 kg
Consommation d'énergie	0.0858 kW.h/24h
Système de refroidissement	R134a
Température ambiante Gamme	10～43.3°C
Température Gamme	3.8～18.3°C
Tension Nominale	120V
Fréquence Nominale	60Hz
Puissance d'entrée	85W

Remarque : Ce refroidisseur à vin est conçu pour stocker des bouteilles de 750 ml Bordeaux standard. Stockage des bouteilles de grande taille et/ou de formes irrégulière (y compris les bouteilles de champagne et mousseux) diminuera la capacité de votre refroidisseur à vin

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

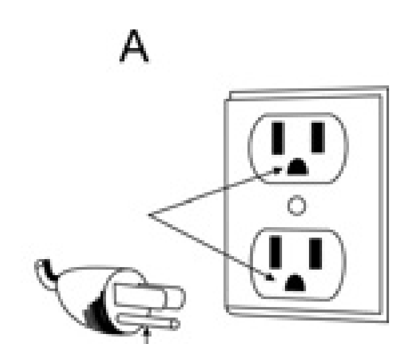
Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des précautions de base doivent être suivies pour réduire le risqué d'incendie, d'électrocution et de blessures.

31. Utilisez cet appareil uniquement comme décrit dans ce manuel. D
32. Autres utilisations ne sont pas recommandes et peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou de blessure.
33. Ce produit est destine a un usage domestique intérieur.
34. Afin de protéger contre lest chocs électriques, ne pas immerger l'unité, la fiche ou le cordon dans l'eau ou autres liquides. Eviter de placer l'appareil dans des zones humides.
35. Ne laissez jamais les enfants utiliser, jouver avec, ou ramper a l'intérieur de l'appareil.
36. Débranchez de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, lors du passage d'un endroit à un autre, ou avant le nettoyage.
37. Pour débrancher l'appareil, la prise et tirez-le de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon.
38. Ne pas faire fonctionner l'appareil en présence de vapeurs explosives et/ou inflammables.
39. Ne pas placer l'appareil ou une de ses parties a proximité d'une flammée nue de cuisine ou autres appareils de chauffage.
40. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée. En cas de dysfonctionnement du produit, ou si elle tombe ou endommagé de quelque manière, ne pas utiliser.
41. L'utilisation d'accessoires n'est pas recommandée et peut être dangereux.
42. Ne pas faire fonctionner si le boitier est enlève ou endommage.
43. Un bouchon coupe ample peut provoquer une surchauffe et une déformation de la fiche. Contactez un électricien qualifie pour remplacer la prise lâche ou usée
44. Cet appareil est conçu pour une utilisation autonome uniquement (pas destines a une installation encastrée)
45. La cave a vi n'est destine à être utilise dans un endroit contrôle ambiantes telles que la température ambiante ne dépasse pas 110°F.
46. Placer l'unité loin des rayons directs du soleil et des sources de chaleur (poêle, chauffe-eau, radiateur, etc.) Lumière directe du soleil peut affecter/modifier la couleur en dehors de l'appareil.

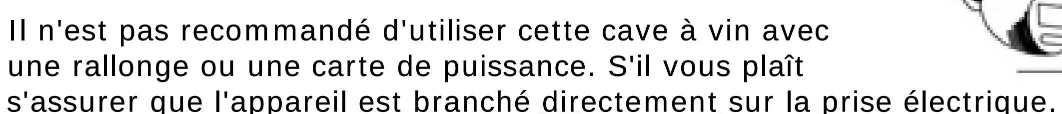
AVERTISSEMENT: Pour réduire les risqué d'incendie, d'électrocution ou de blessure, débranches ou déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique avant l'entretien.

AVERTISSEMENT: Risque d'enfermement pour les enfants. Avant de jeter votre vielle cave a vin, de décoller de la porte et laissez les étagères en place afin que les enfants ne peuvent pas facilement grimper a l'intérieur.

INSTRUCTIONS DE LA MOELLE



Pour votre protection, cet appareil doit être correctement mis. L'unité est équipée d'un cordon à 3 conducteurs qui a une moulée à 3 broches mise à la terre, et devrait être utilisé en combinaison avec un correctement connecté à la terre de type point de vente comme le montre la figure A.



Il n'est pas recommandé d'utiliser cette cave à vin avec une rallonge ou une carte de puissance. S'il vous plaît s'assurer que l'appareil est branché directement sur la prise électrique.

INSTALLATION CAVE DE VIN

- Retirer l'extérieur et l'intérieur des emballages avant leur utilisation.
- Vérifiez que vous avez toutes les pièces et le manuel du propriétaire.
- Placez votre cave à vin sur une surface plane et sèche qui est assez solide pour supporter l'appareil lorsqu'il est complètement chargé.
- Cet appareil est conçu pour une installation autoportante seulement.
- Ne pas placer d'objets lourds sur le dessus de l'appareil.
- L'unité n'est pas conçue pour une installation dans un garage, cave, ou tout autre endroit où un environnement contrôlé ambiante entre 60 ° et 90 ° F ne peut pas être maintenu.
- Ne pas placer l'appareil en plein soleil ou à proximité de sources de chaleur. Extrême chaude et froide température ambiante peut entraîner l'unité de ne pas exécuter correctement ou augmenter la consommation électrique.
- Ne pas placer l'appareil à côté d'un gros appareil qui émet de grandes quantités de chaleur, comme un four lave-vaisselle, micro-ondes, etc.
- Ne branchez pas l'unité dans la même prise comme un réfrigérateur ou micro-ondes.
- Avant de connecter l'appareil à la source d'alimentation, laissez-le en position verticale pendant environ 24 heures. Cela permettra de réduire la possibilité d'un dysfonctionnement dans le système de refroidissement de la manipulation pendant le transport.
- Nettoyer la surface intérieure à l'eau tiède avec un chiffon doux avant la première utilisation.
- L'unité est conçue pour les réfrigérateurs à l'installation uniquement. Il n'est pas conçu pour être installé sous un comptoir, dans une armoire, ou dans n'importe quel endroit qui ne permet pas les autorisations appropriées sur tous les côtés.
- **IMPORTANT:** Pour fonctionner correctement, cave à vin a besoin d'un minimum de 10 à 12 pouces jeu de chaque côté et 6 pouces jeu à l'arrière.

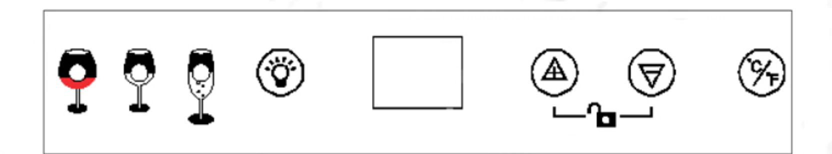
INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

13. Placez délicatement / glisser les supports dans la cave à vin.
14. Déterminer le meilleur réglage de la température d'utilisation.
15. Placez les bouteilles à l'intérieur du refroidisseur.
16. Branchez le cordon d'alimentation dans une norme fondée prise électrique.
17. Limiter la fréquence d'ouverture de la porte pour économiser l'énergie et de maintenir la température de stockage appropriée.
18. Tournez la lumière intérieure sur et en dehors en touchant le bouton avec une lumière sur le panneau de contrôle.

Important: Lorsque vous utilisez la cave à vin pour la première fois, permettent au moins 24 heures pour que la température interne à régler correctement. Assurez-vous au moins trois à cinq bouteilles sont dans l'unité.

REGULATION DE LA TEMPERATURE

Votre refroidisseur de vin a un panneau de commande d'écran tactile localisé sur la partie supérieure de la porte vitrée.



Régler la température:
Vous pouvez ajuster manuellement la température dans votre refroidisseur de vin. Simplement appuyer le bouton de flèche descendante sur le panneau de commande pour diminuer la température et le bouton de flèche ascendante pour augmenter la température par 1 augmentation de degré. La gamme de température pour cette unité est de 4° C (39°F) à 18° C (65°F).
Pour changer l'affichage de température de la démonstration Celsius et Fahrenheit, appuyer le bouton de C/F.

Variétal Indicateur montre la compatibilité pour les types de vin différents.

-  Indique une température fixe entre 14.4-18.3°C pour Rouge
-  Indique une température fixe entre 8.9-13.9°C pour les Blancs
-  Indique une température fixe entre 3.9-8.3°C pour Etinceler

CONTROLER LA SERRURE DE PANNEAU

7. Votre refroidisseur de vin est équipé avec une fonction de serrure de panneau de commande AUTOMATIQUE. Cette fonction empêchera des changements superflus à vos paramètres de température ou pouvoir.
8. La fonction de serrure activera automatiquement de 12 seconde après que la dernière fois un bouton est poussé sur le panneau de command.
9. Ouvrir le panneau de commande, appuyer et tenir le bouton de flèche descendante et le bouton de flèche ascendante pour de trois seconde, alors le panneau de commande sonnera et clignotera, indiquant que le panneau de commande est actif et les paramètres peuvent être changés.

Important: Pour fonctionner efficacement, ce produit doit être dans un environnement avec une température ambiante inferieure à 110°F

LE NETTOYAGE ET SOIGNE

- Toujours débrancher la cave avant de nettoyer.
- Ne pas utiliser du benzène, les brosses de ménage ou les nettoyeurs chimiques comme ceux-ci endommageront l'unité.
- Utiliser seulement un détergent doux et non abrasif pour nettoyer l'extérieur du cabinet.
- Nettoyer la porte d'acier inoxydable et la poignée en essuyant avec une eau chaude et une solution de bicarbonate de soude. La solution devrait être à peu près 2 cuillères à soupe de cuit de la soude à un litre d'eau.
- Laver les étagères avec une solution détergente douce.
- Toujours sécher toutes les parties avec un tissu sec propre avant de boucher la cave de retour dans la prise.

DEPLACER VOTRE CAVE DE VIN

- Toujours débrancher la cave avant de se déplacer.
- Toujours enlever toutes les bouteilles avant de déplacer la cave.
- Assurément enregistrer en bas tous les articles détachés (rayonne) dans votre appareil.
- Enregistrer la porte a fermé.
- Faire attention de jambes ministérielles pour éviter des dommages en se déplaçant.
- Etre sûr les séjours de cave dans la position verticale pendant le transport.
- Protéger l'extérieur d'appareil avec une couverture ou un article similaire en se déplaçant comme nécessaire.

DEPANNAGE

Vous pouvez résoudre beaucoup de cave de problèmes communs, vous épargnant facilement le coût d'un appel de service possible. Essayer les suggestions au dessous de voir si vous pouvez résoudre le problème avant de contacter Vinotemp à info@vinotemp.com.

SYMPTOME	CAUSE POSSIBLE
La porte ne fermera pas convenablement.	• La cave n'est pas égale. • Les rayonnes sont sans position. • La porte a été renversée et n'a pas été convenablement installée. • Le joint de porte est sale. • Une bouteille dans la cave est trop longtemps.
L'unité ne fonctionne pas—n'a pas le pouvoir.	• Le Contrôle que l'unité est connectée à la prise murale. • Assurer que la prise murale a le pouvoir. Si la sortie est contrôlée par un commutateur de mur, assurer que le commutateur est réglé à sur. Essayer le caractère fonctionnel de prise murale en essayant un autre appareil électrique dans la prise d'alimentation.
Le pouvoir est SUR mais l'unité ne refroidira pas.	• S'Assurer qu'il y a au moins 3 à 5 bouteilles dans l'unité. En utilisant l'unité pour la première fois, il peut prendre à 24 heures pour atteindre la température désirée. • Si la température de la pièce est à l'haute fin de la gamme de température ambiante, il peut avoir plus de difficulté atteignant une température interne basse. • Atteindre la régulation de la température précise, l'unité ne devrait pas être utilisée ou devrait être fonctionnée dans n'importe lequel des emplacements suivants: o Dans un lieu ensoleillé, une pièce avec la circulation de l'air pauvre comme un garage ou près d'un autre appareil chaleur-produisant comme un lave-vaisselle, un four ou un réfrigérateur. o Avec une sortie a partagé avec un réfrigérateur, comme le réfrigérateur drainera le pouvoir de la cave. • Assurer que le refroidisseur a des dégagements corrects au côté et l'arrière et est localisé dans un secteur bien ventilé. • La Porte n'est pas solidement fermée ou est ouverte aussi fréquemment.
Eventer toujours court.	• Ceci est simplement une fonction du système de refroidissement. Le plus bas le paramètre, le plus le ventilateur courra. Si la pièce est très chaude, le refroidisseur plus courra. • L'unité a été conçue pour courir continuellement en fonctionnant aux températures plus basses.
Vibrations	• Le Contrôle pour assurer que la cave est égal.
La gelée apparaît dans le refroidisseur (sur de retour).	• Trop d'humidité ou aussi le niveau bas de température dans le refroidisseur. Débrancher le refroidisseur et permettre manuellement de dégivrer. Reconnecter quand la glace a fondu. Si le problème persiste, contacte le fabricant pour les instructions de service.
Dans les éclats de lumière.	• Dans certains cas, ceci est normal. La lumière peut clignoter lorsque la fonction de dégivrage automatique commence à travailler. • La température Fixe est plus haut qu'intérieur la température. Ajuster la température pour résoudre.

LES TERMES DE VENTE ET DE GARANTIE

Vinotemp international («Vendeur») et la personne ou l'entité qui acquiert ces biens à partir du vendeur («l'Acheteur») dit pleinement d'accord aux termes suivants et conditions de la vente: Les frais d'expédition sont la responsabilité de l'acheteur si le fret prépayé ou en port dû. Vendeur n'assume aucune responsabilité pour les marchandises vendues à l'acheteur une fois les marchandises ont quitté les locaux du vendeur, y compris, mais non limité à, la livraison tardive par le transporteur en mouvement, ou pour des événements causés par tout encourt porteuse des difficultés en tentant de répondre aux marchandises en l'Acheteur place d'affaires ou de résidence en raison de la taille de la marchandise ou autrement. L'acheteur assume toute la responsabilité de la livraison, le paiement du fret, l'accès, de mesure, installation, raccordement, câblage, le déplacement et le stockage des marchandises. Le transport de tous les biens est soumise aux termes et conditions qui l'habitacle en mouvement impose à l'acheteur, y compris, mais sans s'y limiter, les frais supplémentaires imposés par des escaliers, et / ou des frais supplémentaires résultant de l'incapacité du transporteur de sécurité et / ou de manière adéquate utiliser l'ascenseur de l'immeuble pour soulever les marchandises à un étage supérieur. Toute réclamation pour les dommages subis lors de l'expédition par le transporteur des marchandises sont assurés et gérés directement auprès du transporteur et doit être noté au moment de la livraison. Tous dommages dus à la fabrication défauts seront traitées directement avec Vinotemp international, sous réserve de la garantie limitée.

Toutes les ventes sont finales, et, sauf autorisation par écrit par le vendeur, l'acheteur ne peut retourner la marchandise, sous aucune circonstance. Si l'acheteur refuse d'accepter les marchandises, en tout cas, l'acheteur est responsable pour le retour et le coût du fret dans les deux sens, et si le vendeur ne peut reprendre la marchandise, il y aura un frais de service ou de frais de restockage qui est 35% du prix d'achat de la marchandise. (Produit doit être dans son emballage d'origine). Built-to-Order produits (y compris les armoires, rayonnages, et accessoires) sont non retournables. L'acheteur doit aviser le vendeur de marchandises non conformes dans les quatre jours de la livraison, après quoi toutes les marchandises sont réputées acceptées. Si une commande a été passée et la production a commencé, l'annulation de votre commande sera une charge de 15%. Si offres acheteur le paiement avec un chèque qui n'a pas suffisamment de fonds (NSF), ou arrête de paiement sur un chèque ou par carte de crédit pour une raison quelconque, l'acheteur s'engage à payer tous les frais associés à la collecte du vendeur ou de contentieux d'une telle réclamation, y compris, sans limitation dommages-intérêts supplémentaires, les frais judiciaires et honoraires d'avocats. Les charges financières commencent à la date de la facture. Frais de collecte plus les frais de chèque sans provision de 50 $ ne seront ajoutés à votre facture, vous vous engagez à payer rapidement. Titre de la marchandise ne passe pas tant que le paiement est reçu dans son intégralité par le Vendeur et le Vendeur conserve un intérêt de sécurité dans les biens jusqu'à ce qu'ils soient payés en entier.

GARANTIE LIMITEE: Le Vendeur garantit que les produits seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication comme suit: le style de meubles (en bois) armoires à vin: toutes les pièces unité de refroidissement pour une période de 5 (cinq) ans; armoires et du travail (désinstallé) pour une période de 12 (douze) mois à compter de la date de vente. Pour les unités de métal armoire à vin: pièces et main-d'œuvre pour le système de refroidissement et des armoires pour une période de 12 (douze) mois à compter de la date de vente. Unités thermoélectrique: 90 (quatre vingt dix) jours à compter de la date de vente (y compris les Caves à vin, bière Distributeurs, Humidor, Caves Bois Portofino et réfrigérateurs). Split systèmes Vin-Mate et produits installés sont des pièces seulement pour 1 an, pas de travail. Autres systèmes de refroidissement de vin-Mate ya 5 ans, pièces, main-d'œuvre 1 an. Accessoires pour le vin et les systèmes de rayonnage ne sont pas justifiées. Il n'y a aucune garantie sur les pièces achetées séparément. Enlèvement et réinstallation de l'unité n'est pas incluse dans le travail nécessaire. Recours exclusif de l'acheteur est limitée, au choix du Vendeur, à réparer ou remplacer la pièce défectueuse [s] soit avec la nouvelle partie ou d'une usine rénovée [s]. L'acheteur est responsable de l'expédition de l'unité de prépayées mois à l'établissement désigné et que le vendeur paiera les frais d'expédition de retour dans la zone continentale des États-Unis pour les articles réparés sous garantie dans les 12 (douze) de la date de vente. Depuis la variation naturelle de la texture, la densité, le grain, la couleur, le ton et l'ombre du bois est inévitable; Vendeur ne garantit pas la texture, la couleur, la tonalité ou à l'ombre du bois: ni le vendeur de garantir la solidité de la couleur de bois ou contre le pelage, l'écaillage, la fissuration ou à rayures. Remarque: bois brut est soumis à fausser; toutes les surfaces de bois doivent être scellés avant de placer la cave en service. Mauvais placement de l'unité annulera la garantie. Par Vinotemp par écrit, toute installation de tiers de réparation doit être pré-approuvé avant de fournir les pièces gratuitement. Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages dus à des choses comme un accident, abus, mauvaise manipulation, la négligence, les actes de Dieu, incendies, séismes, inondations, vents violents, le gouvernement, guerre, émeute ou troubles sociaux, grèves, lock-out, retard de transporteur, réparations non autorisées, ou toute autre cause hors du contrôle du Vendeur, similaire ou non à ce qui précède. Le vendeur n'est pas responsable de tout dommage causé à la propriété de l'acheteur résultant de la bonne. Cette garantie limitée s'applique seulement à l'intérieur des États-Unis continentaux. (Alaska, Puerto Rico et Hawaii ne sont pas justifiées.)

Pour les non-nouvelles unités (Scratch & Dent / Reconditionné / Modèles au sol), la garantie pour les unités de compression est de 90 jours à partir de votre facture datée et 30 jours pour les unités thermoélectriques (pièces pour seule fonction, et non des défauts cosmétiques). Ces unités sont rénovés et vendus tels quels; acheteur assume les risques pour la qualité et la performance des biens et assume les coûts de tous les services nécessaires ou de réparation ne sont pas couverts présentes.
Pour Grills Element (via Element Products LLC), des grilles ont une garantie de 1 an pièces complètes sur le produit entier. Trois ans de garantie limitée qui couvre les parties du brûleur inox et une garantie limitée de trente jours les pièces sur les accessoires barbecues. Si le barbecue est défectueux et non utilisés ainsi que tous les emballages et les pièces sont intactes, nous allons soit remplacer le gril ou fournir un service de réparation de la grille. Les produits retournés doivent accompagner tous les emballages originaux et les pièces et est soumise à nos frais de restockage de 35% (et de fret dans les deux sens).
Avec Vin-Mate produits, si le client appelle et le produit est «défectueux», vous devez obtenir une lettre de votre technicien frigoriste qualifié au détriment des clients, afin de vérifier que l'appareil a été installé correctement, avec une ventilation adéquate et l'unité est vraiment dysfonctionnement dû à la fabrication de défauts.
Acheteur comprend et reconnaît que les marchandises vendues ici sont caves à vin, caves à cigares, et / ou d'autres unités similaires qui vin maison ou des cigares. L'acheteur assume tous les risques de l'utilisation de ces unités, y compris le risque de détérioration, les variations de l'humidité, les variations de température, les fuites, incendie, dégâts des eaux, la moisissure, la sécheresse et similaires et tous les autres périls qui pourraient survenir. Le vendeur n'est pas responsable des dommages directs ou indirects, et il n'existe aucune garantie, expresse ou implicite, qui s'étende au-delà de la garantie limitée décrite ci-dessus. Les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage particulier sont expressément exclues. Certains états ne permettent pas l'exclusion des dommages fortuits ou consécutifs, ou une renonciation à la garantie implicite d'aptitude et / ou marchande, les limitations ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits qui varient d'état à l'autre. Vendeur rejette toute indemnisation pour les réclamations de contrefaçon de toute propriété intellectuelle de la nature protégeables. Dans le cas d'un litige entre le vendeur et l'acheteur découlant de ou liée à ces termes et conditions ou à des biens vendus généralement, l'acheteur doit d'abord déposer une réclamation écrite avec le Vendeur dans les dix jours de l'événement donnant lieu à la demande et d'attendre une supplémentaires de trente jours pour une réponse avant d'entamer toute action judiciaire. La vente et tous les termes sont soumis à la loi californienne. Toute procédure judiciaire découlant de ou liée à ces termes et conditions ou à des biens vendus généralement doit être présenté uniquement et exclusivement dans le comté de Los Angeles. En aucun cas l'acheteur engager toute procédure judiciaire plus de six mois après la survenance de l'événement donnant lieu au litige.

Les termes et conditions ci-dessus sont les seuls qui régissent cette transaction et le vendeur ne fait aucune déclaration orale d'aucune sorte. Ces Termes et Conditions ne peuvent être modifiés par écrit, signé par l'acheteur et le vendeur. 1/12



SERVICE ET AVIS IMPORTANT

Dès réception et d'inspection de l'unité, le cordon d'alimentation doit être remplacé s'il est endommagé. Contactez notre service à la clientèle au 1-800-777-8466 ou info@vinotemp.com.

Le fabricant a une politique d'amélioration continue de ses produits et se réserve le droit de modifier les matériaux et les spécifications sans préavis.

AVERTISSEMENT:

S'il vous plaît ne pas placer l'appareil à la portée des enfants.
Pour adultes seulement.

Contact **info@vinotemp.com** pour toutes questions ou visitez le site**:**
www.vinotemp.com

Vinotemp®

17621 S. Susana Road
Rancho Dominguez, CA 90221
www.vinotemp.com